35e Année. — Tome LXVIII. N° 1769 Paris, 24 Mai 1928

REVUE DE VITICULTURE

L'ACCORD FRANCO-BELGO-LUXEMBOURGEOIS ET L'AGRICULTURE FRANÇAISE

Le 23 février 1928, les délégués de la France et de l'Union belgo-luxembourgeoise signèrent un accord commercial dont l'origine se trouve dans les mesures prises par les deux pays en 1926 (Arrêtés royaux de juin et septembre 1926, — loi et décret français du 4 avril et du 15 août 1926). Ces mesures que justifiaient les difficultés monétaires du moment, furent complétées récemment, en France, par le vote de l'additif, et en Belgique, par un nouveau projet de relèvement des tarifs, destiné à compléter les mesures précitées.

Ces initiatives prises de part et d'autre et qui suffisaient du reste pleinement à expliquer la nécessité où se trouvaient les deux gouvernements de procéder à une refonte de leur régime douanier au lendemain de la stabilisation monétaire réalisée par eux dès 1926, demandaient à être tempérées et accommodées aux modalités particulières des relations économiques existantes entre la France et la Belgique.

C'est ainsi que l'ouverture des pourparlers s'imposait et qu'à la veille des débats qui allaient commencer à la Chambre sur le projet d'additif, la France offrait à la Belgique d'entamer une discussion au cours de laquelle pourraient se concilier les intérêts en présence ; de son côté, la Belgique prenait l'engagement de ne procéder à aucune élévation de ses tarifs avant qu'une entente franco-belgo-luxembourgeoise ait été réalisée sur le terrain économique.

L'interruption du débat douanier devant le Parlement français et la conclusion de l'accord franco-allemand retardèrent la poursuite des négociations engagées. Mais le décret du 30 août 1927 rendit plus impérieuse encore la reprise des pourparlers, qui se terminèrent le 23 février dernier.

L'œuvre entreprise et menée à bon terme représente, de la part des deux gouvernements, un effort pour instituer entre eux un statut commercial s'étendant à tous les échanges commerciaux existants et susceptible, d'après le texte même de l'exposé des motifs, d'offrir aux deux pays :

« Toutes les garanties de principe, toutes les sécurités d'application et tous les moyens de stabilisation nécessaires au rétablissement et au développement ultérieur des relations économiques franco-belges » (1).

Tel est l'esprit général dans lequel a été conçue la nouvelle convention, dont l'analyse des différents articles apportera une confirmation précise au principe ainsi posé.

(1) Chambre, Session 1928, n° 5.660.

Les garanties d'ordre tarifaire, dont il a été parlé ci-dessus, ont été réalisées en application de la méthode de la consolidation de l'incidence des tarifs, conformément à laquelle les deux gouvernements ont décidé de stabiliser leurs courants commerciaux.

C'est ainsi que les articles 2, 3 et 4 instituant pour les produits inscrits aux listes A et B importés de l'Union belgo-luxembourgeoise en France et inversement le régime, pour les premiers, des droits du tarif minimum institués à la date de la mise en vigueur du présent accord, et pour les seconds, des droits et avantages fixés à la liste B.

L'article 4 stipule, d'autre part, aux fins de stabilisation des tarifs ainsi institués, que les droits des listes A et B seront applicables dans chacun des pays en cause.

« Aussi longtemps que l'indice officiel des prix de gros ne marquera point une différence de plus de 20 % par rapport à l'indice du mois de février 1928. Dans le cas où cette différence se réaliserait, les droits pourront être majorés et devront être diminués en proportion de l'indice, sans que toutefois la rectification puisse intervenir, sinon à la fin d'un trimestre... Les réductions opérées ne pourront toutefois excéder 60 % du taux des droits inscrits au tarif. » (Article 4.)

L'article 5 sanctionne la stabilisation des tarifs ainsi établis en stipulant que toute imposition, par l'une des Hautes Parties contractantes, de tarifs supérieurs aux droits ainsi déterminés, sur un article intéressant le commerce de l'un ou l'autre des deux pays, entraînera la demande d'ouverture immédiate de négociations ou, après quarante-cinq jours de délai, la dénonciation du présent accord.

La mesure instituée par l'article 5 figure pour la première fois dans nos accords et témoigne de la volonté très nette des deux gouvernements de régler leur statut commercial non seulement pour le présent, mais aussi pour l'avenir, en prévoyant le cas de majorations qui d'un côté ou de l'autre rendrait impossible la continuation des échanges.

Le régime tarifaire des deux pays étant ainsi précisé dans toute son étendue et dans son entière portée, retenons, en ce qui concerne la viticulture, les clauses exactes de la nouvelle tarification :

La liste A, relative aux importations de l'Union belgo-luxembourgeoise en France, contient certains abattements consentis sur les droits de notre tarif en faveur de produits plus spécifiquement belges, tels que les chicorées dites « Witloof » et les plantes vivantes.

Voici sur quelques produits intéressant l'agriculture en général, les droits désormais appliqués à l'entrée de Belgique en France :

Ex. 158. Légumes frais :

Chicorée dite Witloof, aux 100 kilogs. Droits (coefficients compris), 7,80.

Légumes conservés en boîtes ou en récipients hermétiquement clos :

Petits pois, haricots verts et carottes, aux 100 kilogs. Droits (coefficients compris), 52 fr. 50.

Les tourteaux de maïs sont exemptés de tous droits. (Ex 166 *ter*.)

Au numéro ex. 170, les plantes vivantes figurent au tarif français avec les droits suivants :

a) Plantes vivantes de serre chaude, plantes vivantes de serre froide, aux 100 kilogs, 25 fr.

b) Plantes à massifs, dites plantes molles, servant à la décoration des jardins et nécessitant un abri en hiver : aux 100 kilogs, 35 fr.

5° Plantes vivantes de pépinières, arbres et arbustes fruitiers, forestiers et d'ornement et jeunes plantes des mêmes végétaux, plantes vivaces de pleine terre :

a) A racines nues, aux 100 kilogs, 25 fr.

b) En mottes, aux 100 kilogs, 75 fr.

Les machines agricoles figurant aux numéros ex. 522 et ex. 525 seront frappées, à leur entrée de Belgique en France, des droits suivants :

Ex. 520. Machines pour l'agriculture et l'horticulture (moteurs non compris) :

Ecrémeuses et appareils centrifuges similaires pesant par unité :

Plus de 35 kilogs, aux 100 kilogs, 300 fr.

35 kilogs ou moins, aux 100 kilogs, 380 fr.

Les charrues doubles dites Brabant : aux 100 kilogs, 90 fr.

Les pressoirs à vin, à cidre ou poiré, à huile, pesant 400 kilogs et plus : continus, aux 100 kilogs, 75 fr.

La contre-partie équitable des concessions consenties par la France en ce qui concerne les produits agricoles, la chicorée et les plantes vivantes, devait consister dans des avantages équivalents accordés par la Belgique sur les droits frappant nos produits à leur entrée en Belgique (liste B). Signalons tout de suite que des concessions importantes ont été faites à notre commerce d'exportation des vins : disons, d'une manière générale, que la taxe de consommation de 15 % ad valorem a été supprimée et que le droit de douane a été fixé à 135 fr. l'hectolitre pour les vins en fûts jusqu'à 12 degrés, droit légèrement inférieur à celui d'avant-guerre si on le libelle en francs-or. Cette concession s'étend à tous les vins français ayant droit à une appellation d'origine. En outre, des réductions appréciables sur les tarifs en vigueur ont été accordées pour les vins en bouteilles, les vins mousseux et les eaux-de-vie de vin.

Enfin, des avantages douaniers ont été également obtenus sur les fruits, les légumes et les fleurs fraîches en particulier. Voici dans leurs détails l'ensemble des droits ainsi institués, calculés en francs belges :

Ex. 5. Volailles : les tuées, 30 fr. ; coefficient 8.

Ex. 77. Cerises et griottes fraîches :

a) Importées du 1er novembre au 5 juin, poids brut, 120 fr.; coefficient 1,75

b) Importées pendant les autres périodes : 30 fr.; coefficient 2.

Ex. 81. Fraises :

a) Importées du 1er novembre au 30 juin, poids brut, 120 fr. ; coefficient 1,75

Ex. 117. Beurres végétaux, autres que de cacao ; fruits huiles douces et fixes :

c) Autres.

7° D'olives : 15 fr.; coefficient 2.

Ex. 126. Fleurs, boutons, feuillages, feuilles, herbes et rameaux pour bouquets et pour ornements :

a) Fleurs fraîches : 200 fr.

131. Houblons :

a) Cônes : 20 fr.; coefficient 3.

b) Lupulin : 40 fr. ; coefficient 3.

C. 333. Légumes et fruits, légumes conservés, en boîtes de 3 kilogs ou moins :

b 2. Champignons : 40 fr.; coefficient 2,75.

b) Autres : 20 fr.; coefficient 4.

Voici les droits établis en ce qui concerne les vins :

264. Vins médicamenteux ou ayant subi une préparation en vue de la fabrication du vin mousseux, ne titrant pas plus de 21° de l'alcoomètre Gay-Lussac, à la température de 15° centigrades :

a) Importés en bouteilles par hlt. : 600 fr.

b) Importés autrement qu'en bouteilles, par hlt. : 500 fr.

265. Vins autres, titrant le même degré d'alcool et à la même température :

a) En bouteilles.

1° Mousseux, par hectolitre : 500 fr.

2° Non dénommés : par hectolitre : 405 fr.

b) Logés autrement qu'en bouteilles.

Ex. 1. Ne titrant pas plus de 12° de l'alcoomètre Gay-Lussac, à la température de 15° centigrades : par hectolitre, 135 fr.

266. Eaux-de-vie de toute espèce... les eaux-de-vie en cercles titrant plus de 40° de l'alcoomètre Gay-Lussac, à la température de 15° du thermomètre centigrade sont assujetties aux droits sur la base du titre alcoolique réel.

Tels sont les articles 2, 3, 4 et 5 de la nouvelle convention avec les dispositions tarifaires précises qui les complètent.

Certains autres articles reproduisent textuellement le texte des articles correspondants figurant à l'accord franco-allemand, nous n'y insisterons pas (application des droits ad valorem (article 6), — usage des certificats de valeur (article 7), — changement de nomenclature (article 8), — taxes à l'exportation (article 11), — formalités de douane (article 13), — taxes intérieures, nationalité des produits, droiture à l'importation, régime des voyageurs de commerce et des échantillons (articles 14, 15, 16, 17, 18, 19 et 20).

L'article 2 est important pour nous, car il concerne les mesures législatives et administratives prises en vue de la répression de l'emploi des fausses indications de provenance sur les produits vinicoles. Cet article complète l'article 6 de l'arrangement du 4 avril 1925 et dispose que « chacune des hautes parties contractantes s'engage à *maintenir* et à *appliquer* ces mesures », alors que l'article 6 de la précédente convention stipulait seulement que « chacune des hautes parties contractantes s'engageait à prendre ces mesures ».

Les sanctions employées, en l'espèce, seront la saisie et d'autres mesures

de répression appropriées : c'est ainsi que l'importation, l'entreposage, l'exportation, la fabrication, la circulation, la vente ou la mise en vente des produits vinicoles seront réprimés dans le cas où figureraient sur les fûts, bouteilles, emballages ou caisses les contenant, des marques, des noms, des inscriptions ou des signes quelconques, comportant sur l'origine de ces produits de fausses indications sciemment employées.

L'interdiction est absolue, et l'emploi du mot « genre » ou « type » accompagnant une vraie indication d'origine ne saurait en aucun cas être toléré.

Aucune appellation d'origine, ayant tous les caractères réglementaires et dûment notifiée à l'autre partie contractante, ne pourra prendre un caractère générique ni tomber dans le domaine public.

Le régime des produits vinicoles ainsi institué par la récente convention présente-t-il pour nous de sérieux avantages sur la situation antérieure ?

Avant le présent accord, les droits groupés sous le numéro 264 étaient de 380 pour les vins importés en bouteilles ou autrement, et par hectolitre. Mais il fallait tenir compte du droit d'accise ou taxe de consommation égal à 15 % ad valorem et qui vient d'être supprimé. De sorte qu'avec les droits globaux de 600 et 500 fr., nous sommes avantagés par rapport au régime antérieur.

La même remarque s'impose à propos des vins ne titrant pas plus de 21 degrés, du numéro 265 : il faut toutefois distinguer le cas des vins mousseux de celui des vins ordinaires. Les premiers, logés en bouteilles, sont frappés d'un droit qui passe, par hectolitre, de 360 fr. à 500 francs ; ils doivent, en outre, acquitter, à la vente au détail, une taxe de 15 % du prix de vente. Les vins en bouteilles non dénommés passent d'un droit de 260 fr. (1) par hectolitre à un droit de 405 fr. Mais l'Union économique belgo-luxembourgeoise se réserve, sur la demande de l'importateur, d'autoriser l'admission de ces vins au tarif ancien de 260 fr. l'hectolitre plus une taxe de 15 % ad valorem.

Le régime des vins en bouteilles, « non dénommés », a été étendu aux vins logés autrement qu'en bouteilles ne titrant pas plus de 12° ; le droit désormais établi par hectolitre est de 135 fr. au lieu de 62 fr. avec facilité pour l'importateur de demander à l'Union citée précédemment le droit de 62 fr. plus la taxe de 15 % ad valorem.

Dans son ensemble donc, le régime d'importation de nos vins en Belgique s'est amélioré : la taxe de consommation de 15 % disparaît sauf pour les vins mousseux en bouteilles qui continueront à acquitter, au détail, une taxe de 15 % du prix de vente.

Pour les vins médicamenteux, la dite taxe disparaît complètement. Enfin, pour les vins en bouteilles autres que les mousseux, et pour les vins ordinaires en fûts ne titrant pas plus de 12°, la taxe en question reste facultative : on peut continuer à l'acquitter en sus des droits établis avant le présent accord ou opter pour les nouveaux droits sans plus.

Des droits moins forts et un mode de paiement plus simple, n'y a-t-il pas

(1) Droit d'accise en plus.

là de quoi rendre facile et prospère notre commerce de vins en Belgique ? C'est à l'habileté de nos négociateurs et du représentant de l'Agriculture en particulier, M. Lesage, Directeur de l'Agriculture, que nous devons cet heureux résultat.

Ch. Drouard.

LA QUESTION DES JUS DE FRUITS A L'OFFICE INTERNATIONAL DU VIN

La question des jus de fruits vendus sous le nom de vins de fruits est une de celles qui préoccupent le plus justement le monde viticole des divers pays.

La conférence de 1925 a admis que la dénomination « vin » doit être exclusivement réservée à la boisson obtenue par la fermentation du raisin frais et préparée suivant les usages locaux et constants admis comme étant loyaux et conformes aux exigences de l'hygiène par chacun des pays de production.

Cette définition est conforme à celle qui a prévalu au Congrès international de Genève de 1909 sur la répression des fraudes en matière alimentaire.

Il ne peut s'agir de réserver la dénomination vin à la boisson obtenue par un mode de vinification déterminé, mais il importe au plus haut point que les pays producteurs et exportateurs dont les délégués sont réunis au sein de l'Office se mettent d'accord sur une définition du vin qui permette d'écarter les succédanés trompeurs. Ceux-ci font au vin une concurrence déloyale et le discréditent parmi les consommateurs.

Mais la question qui se pose ici n'est pas, en réalité, celle de la définition du vin. Elle est infiniment plus délicate et elle exigera des efforts énergiques pour être résolue conformément à ce qui représente la vérité en même temps que l'avantage des pays vinicoles.

Peut-on employer le mot « vin » joint à un correctif pour désigner des boissons plus ou moins alcooliques, parfois sans alcool, préparées au moyen de fruits divers ?

Nous estimons qu'en principe, la dénomination générique d'un produit ne doit pas être utilisée pour désigner un autre produit, plus ou moins similaire, sans une nécessité absolue résultant de l'impossibilité de trouver dans la langue une expression plus exacte. Dans ce dernier cas, toutes les précautions nécessaires doivent être exigées pour qu'il n'y ait aucune possibilité de confusion sur la nature du produit mis en vente.

Il n'est pas douteux, en effet, que les intérêts des producteurs et des commerçants loyaux, comme aussi ceux des consommateurs, sont ici d'accord pour faire réserver aussi strictement que possible à chaque produit le terme générique qui lui appartient en propre.

Si nous envisageons spécialement le cas des succédanés du vin, vendus, à tort selon nous, sous la dénomination « vin de fruits », nous constatons que

la dénomination « boisson de fruits » suffirait parfaitement à les désigner. La Norvège leur a déjà assigné ce nom dans une loi du 5 avril 1927.

En France, la situation est la suivante :

La loi du 14 août 1889 définit le vin comme étant « le produit exclusif de la fermentation des raisins frais ». Cete définition a été confirmée et complétée par le règlement du 19 août 1921, pris par application de la loi du 1er mars 1905, aux termes duquel « aucune boisson ne peut être détenue ou transportée en vue de la vente, mise en vente ou vendue sous le nom de vin que si elle provient exclusivement de la fermentation du raisin frais ou de jus de raisin frais ».

Les vins doux, vins de liqueur, vins mousseux sont tous des vins. La législation française admet en théorie les « vins de raisins secs », à la condition qu'ils soient vendus sous ce nom, mais elle les interdit d'une façon absolue, *dans la pratique*, par les droits, hors de rapport avec leur valeur marchande, auxquels elle les soumet.

Les pseudo vins de fruits sont, de même, pratiquement exclus du commerce des boissons par suite des droits qu'ils auraient à supporter. La question de savoir si la législation française interdit de vendre sous ce nom des boissons alcooliques à base de jus de fruits n'a donc pas pu être posée.

La similitude de préparation ne pourrait d'ailleurs être invoquée en faveur des boissons de fruits que si celles-ci étaient obtenues exclusivement par la fermentation des fruits ou de leur jus. Les boissons répandues dans le commerce de certains pays sont, au contraire, des dilutions alcooliques (sucre de betteraves et eau) aromatisées avec des jus de fruits ou du vin. Elles n'ont donc en réalité aucun rapport avec le vin proprement dit.

Les pays vinicoles doivent être d'accord pour interdire chez eux, sinon l'usage de ces boissons, comme le fait la France, tout au moins leur vente sous une dénomination formée avec le mot vin.

Il nous suffira, pour montrer tout le danger que présente cet usage abusif du mot vin pour désigner les jus de fruits, de citer quelques exemples du développement de la vente de ces boissons usurpant le nom de vin dans divers pays, Il faudrait un volume pour examiner la question dans le détail, mais les documents que nous avons recueillis sont suffisamment édifiants.

En *Esthonie*, on prépare sur une assez grande échelle des boissons alcooliques obtenues avec des baies et des fruits. La production est utilisée à l'intérieur du pays, soit pour la vente directe au consommateur, soit pour la vente aux marchands de vins, qui, en coupant cette boisson avec des vins étrangers et des alcools esthoniens, préparent une boisson nouvelle, que l'on trouve dans le commerce sous le nom de porto, madère, etc., les noms des vins français étant un peu plus respectés depuis la mise en vigueur de la convention franco-esthonienne de 1922.

Au *Danemark*, la fabrication des vins de fruits a fait, au cours de ces dernières années, de notables progrès. La concurrence de ces produits pour les vins véritables n'est plus aussi négligeable qu'on serait porté à le croire au premier abord. C'est ainsi que les boissons obtenues à l'aide de fruits récol-

tés dans le pays représentaient un total de 9.850 hectos en 1925, et de 10.260 en 1926. Par une contradiction étrange, alors que la loi danoise du 10 juin 1913 décrète dans son article premier que « sous le nom de vin ne doit être mise en vente qu'une boisson obtenue par fermentation alcoolique du jus de raisin », une autre loi danoise du 8 juillet 1927 établit des taxes sur les vins de fruits fabriqués dans le pays, et cette taxe n'est que de 0,15 öre par kilo, tandis que pour le vin le moins frappé, elle est de 1 couronne par kilo.

En *Autriche*, aucune loi n'existe pour protéger le mot vin. Aussi vend-on d'assez grandes quantités de vins de fruits sous le nom d'apfel-wein.

En *Tchécoslovaquie*, la législation permet l'appellation « vins de fruits » pour certains produits. Les vins de fruits figurent aux statistiques douanières de 1925 pour une exportation de 23.000 hectos valant environ 12 millions de couronnes. Les viticulteurs et les commerçants s'opposent énergiquement à l'état de choses actuel. Il est possible qu'à l'occasion de l'élaboration prochaine de la nouvelle loi sur les vins, l'appellation « vin » soit réservée uniquement aux produits pressés et fermentés du raisin.

En *Allemagne*, de grandes quantités de jus de fruits sont achetées annuellement par les hôteliers et restaurateurs allemands. Il s'agit surtout de jus de framboises, qui représente au moins les 2/3 de la consommation allemande des jus de fruits. Bien loin derrière viennent les jus de cerises, et de groseilles.

Les jus de fruits, prêts à être bus et gazeux constituent des boissons rafraîchissantes, dont la consommation va en se développant. Or, ces jus de fruits sont vendus sous le nom de vin, qui est adjoint au fruit qui en est la base. L'Allemagne a importé en 1926 plus de 21.000 quintaux métriques de vins de fruits, notamment d'Italie et de Tchécoslovaquie.

Le développement de l'industrie des vins de fruits en Allemagne est démontré : 1° par l'invention de M. Baumann, de Buchenbach (Bade), d'un appareil spécial pour une fabrication en grand, et par la publication par ce même auteur d'un ouvrage sur l'utilisation des fruits dans la préparation des vins non fermentés.

2° Par la création annoncée pour le 10 avril 1928 à Oberlenbach, près de Francfort-sur-le-Main, d'un établissement d'enseignement et de recherches pour l'utilisation sans fermentation des fruits.

D'après les renseignements qui nous parviennent d'Allemagne, il existe dans ce pays au moins 30 entreprises fabriquant industriellement du moût à l'aide de pommes. Quelques-unes de ces entreprises sont en mesure de fabriquer jusqu'à 60.000 litres de moût. Il faut s'attendre au développement des entreprises de ce genre, étant donné le bas prix auquel sont vendus ces vins de fruits. Mais c'est surtout en *Belgique* que la question des jus de fruits vendus sous le nom de vins de fruits se pose avec une gravité particulière.

Les chiffres officiels des statistiques belges sont éloquents à cet égard. La Belgique a importé en 1926 un total de 622.000 hectolitres de vins étrangers. Elle n'en a reçu que 431.000 hectolitres en 1927, soit une diminution de

189.000 hectos ou de 30 % d'une année à l'autre. On peut être certain que la plus grande partie de ce déficit a été comblée par les vins de fruits.

Fait caractéristique. Si nous entrons dans le détail des statistiques belges, nous voyons que seule l'expédition des vins en fûts titrant de 15° à 21°, venant de France et d'Espagne, a augmenté. Il en est entré 22.000 hectos en 1927 contre 12.500 en 1926. N'est-ce pas là encore une preuve de l'intention de remonter en alcool des jus de fruits avec du vin à fort degré de façon à revendre ensuite ces produits sous le nom de vins ?

Le 10 décembre 1927, le Ministre des Finances belge, en réponse à une question posée par un député, faisait connaître qu'au cours de l'année 1926, il existait en Belgique 26 usines pour la fabrication de vins de fruits, ayant produit un peu plus de 42.000 hectos de cette boisson.

Or, si nous nous référons aux renseignements fournis par la *Revue vinicole belge* et par son très actif directeur, M. Carle, nous voyons qu'en 1927, 41 usines ont fabriqué du vin de fruits pour une quantité d'environ 60.000 hectolitres. A une cadence pareille, c'est bientôt tout le marché belge qui sera perdu pour les véritables producteurs de vins.

Nous possédons à l'O. I. V. un volumineux dossier sur la question des vins de fruits en Belgique, avec les prospectus, les réclames et les prix-courants des maisons qui vendent cette boisson. On peut constater, en parcourant ces prix-courants, que des vins de fruits sont livrés à domicile à Bruxelles, sous le nom de vin, à des prix inférieurs à 350 francs l'hectolitre, alors que le moindre vin véritable de France ou d'Espagne, grevé des impôts, droits de douane et frais de transport, revient en Belgique à un minimum de 600 francs belges. — La fraude est évidente, et la concurrence s'avère chaque jour plus désastreuse pour le vin véritable.

Les fabricants de vins de fruits en Belgique ne se cachent pas d'ailleurs. Une brochure, publiée par M. Tordeur, professeur, et honorée d'une souscription du Ministre de l'Agriculture, intitulée « Utilisons nos fruits », est un véritable manuel pour créer, organiser et développer la fraude — quelques passages sont tout à fait suggestifs. C'est ainsi que l'auteur explique que « tous les fruits peuvent être vinifiés : baies de sureau, myrtilles, mûres, groseilles, prunes, etc..., même les légumes, comme la rhubarbe », et le chapitre se termine ainsi : « Tous les fruits impropres à une vente rémunératrice conviennent admirablement à la vinification. »

Je livre aussi à votre appréciation les conseils suivants que contient ce manuel : « Pour avoir un vin doux, pendant la fermentation, faire le plein avec de l'eau pure, donc non sucrée. » — Et plus loin : « Les reine-claudes, les perdrigons, les mirabelles pures donnent des vins supérieurs, genre Barsac et Sauternes. Pour obtenir le goût de porto, jetez dans votre feuillette, avant d'y mettre le sucre, une poignée de fleurs de sureau séchées. »

Dans un rapport présenté au Congrès horticole de Bruxelles, le 12 septembre 1927, le même M. Tordeur déclare que l'industrie des vins de fruits est essentiellement une industrie nationale. Elle n'emploie que des fruits belges, du sucre belge et du matériel belge. Et il ajoute : « Si nous parvenions à

transformer en vin les fruits qui annuellement se perdent en Belgique, nous exporterions facilement pour un milliard de francs de vin. »

Contre une pareille fraude, les viticulteurs luxembourgeois, profondément atteints dans leurs intérêts légitimes, ont protesté avec véhémence, et lors de l'adoption par le Grand-Duché de la loi du 30 décembre 1927, portant adhésion à l'O. I. V., une vive polémique a été formulée par plusieurs députés contre le développement de l'industrie des vins de fruits en Belgique.

Le syndicat des courtiers et représentants en vins de Belgique a lui aussi protesté énergiquement le 9 novembre 1927, et a décidé à l'unanimité : « de demander à tous ses affiliés de prendre l'engagement formel de ne pas vendre de boissons vineuses, vins de fruits, ou autres succédanés du vin, fabriqués en Belgique. Tout refus d'adhésion à ce principe donnera lieu à la radiation pure et simple ; toute infraction à l'engagement pris donnera lieu à un rappel à l'ordre, suivi en cas de récidive de la radiation ».

L'Union professionnelle belge des négociants en vins, dans sa dernière assemblée générale du 8 février 1928, a elle aussi adopté à l'unanimité une motion excluant de son sein : « ceux qui exposent en vente ou ont vendu des boissons vineuses autrement que sous une rubrique spéciale, distincte de celle des vins pur jus de raisins frais. Cette rubrique doit être claire, nette, très apparente et ne laisser aucun doute sur la nature spéciale du produit. »

Il nous semble évident que l'Office International du Vin ne peut rester indifférent devant ces faits et devant les protestations qu'ils ont soulevées, non seulement de la part du commerce belge des vins, mais aussi des syndicats de propriétaires et de négociants en vins d'Espagne, du Luxembourg et de France.

Les efforts des gouvernements adhérents à l'O. I. V. pourront certainement beaucoup pour faire renoncer les industriels belges ainsi que ceux des autres pays qui usurpent abusivement le nom de vin pour en décorer des jus de fruits. N'oublions pas en effet que, sur les instances de la France, la Norvège a renoncé à cette pratique et que dans sa loi du 5 avril 1927, elle interdit l'emploi du mot « vin » pour la désignation de boissons autres que le vin proprement dit, en réservant l'expression « boisson de fruits » aux produits obtenus par la fermentation alcoolique du jus de fruits, de baies ou de plantes.

Il serait donc souhaitable, à notre avis, que l'Office International du Vin fût appelé à voter une recommandation à tous les Etats producteurs ou consommateurs de vins pour les inviter :

1° A adopter une définition du vin qui réserve le nom de « vin » exclusivement au produit de la fermentation du raisin frais ou du jus de raisins frais ;

2° A prendre les mesures législatives et réglementaires nécessaires pour protéger le vin contre la fraude et la concurence déloyale, notamment en ce qui concerne l'addition au vin de liquides alcooliques contenant une plus ou moins grande proportion de jus de fruits

L. Douarche.

ACTUALITÉS

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois d'avril 1928 (H. A.). — Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Situation viticole et vinicole du Roannais (J. T.). — Situation du vignoble de Chablis (Henri Billaud). — Régime des alcools en Alsace-Lorraine et création d'une nouvelle législation sur les eaux-de-vie (M. D.). — Relations douanières franco-lithuaniennes (M. D.). — Concours régional agricole de Châteauroux.

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois d'avril 1928. — La situation générale de l'écoulement de la récolte dernière est caractérisée par les chiffres publiés à l'*Officiel* du 13 mai.

Situation comparée du mouvement des vins (France et Algérie)

MOIS	SORTIES (hectolitres)		CONSOMMATION (hectolitres)		STOCKS (hectolitres)	
	1927	1926	1927	1926	1927	1926
1. Octobre.....	6.993.486	6.923.515	3.587.670	4.713.891	10.586.179	12.565.272
2. Novembre...	4.317.780	5.178.065	3.866.967	4.804.346	11.230.022	12.406.818
3. Décembre...	3.737.463	4.182.396	3.523.285	3.843.490	11.011 953	12.459.305
	1928	1927	1928	1927	1928	1927
4. Janvier.....	4.463.625	3.952.151	3.762.618	3.390.461	11.183.682	12.478.297
5. Février.....	4 454.283	3.968 668	3 836.866	4.061.548	11.446.256	12.556.002
6. Mars.....	3.783.576	3.731.513	3.609.973	3.682 590	11.717.691	12.703.903
7. Avril.....	3.160.716	3.114.664	3.731.228	3.809.725	11.756.085	12.486.033
Totaux	30.910.929	31.050.977	25.918 607	28.306.051	11.756.085	12.486.033

Les sorties, en baisse sur mars 1928, avec 3.160.716 hectolitres seulement (chiffre le plus bas depuis le début de la campagne), sont cependant supérieures à celles d'avril 1927 (3.114.664 hectolitres). Au total, avec 30.910.929 hectolitres, les sept premiers mois arrivent à une quantité sensiblement égale à celle des sept mois correspondants de la campagne précédente. Rappelons que, l'an dernier, les sorties ont brusquement diminué à partir d'avril. En sera-t-il de même en 1928 ?

La consommation, en léger excédent sur le mois de mars 1928, reste supérieure au chiffre moyen de 3.500.000 hectolitres, avec 3.731.228 hectolitres, contre 3.809.725 hectolitres en mars 1927. Au total, 25.918.607 hectolitres consommés en 1927-28 contre 28.306.051 en 1926-27, pour sept mois. Voilà le fait important et qui doit inquiéter les amis de la viticulture. Diminution de la consommation taxée, on dit même commencement de désaffection pour le vin, en une campagne où les ressources étaient en accroissement. Cela est grave et il serait temps de rechercher des remèdes puissants.

Les stocks du commerce sont à peu près stationnaires, avec 11.756.085 hectolitres contre 11.717.691 le mois précédent et 12.486.033 l'an dernier à même date

Pour les cours, l'action des mauvaises nouvelles relatives à l'action des gelées et de la grêle, à l'apparition du Mildiou, ne va pas tarder à se faire sentir. — H. A.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Nous continuons à subir une température irrégulière avec des ondées qui contrarient les travaux du vignoble.

Les sulfatages indispensables pour nous préserver du Mildiou, dont quelques taches sont signalées sur divers points de notre région, ne peuvent pas se faire dans certaines vignes détrempées, ce qui contrarie beaucoup nos viticulteurs.

La main-d'œuvre fait défaut ; et quelques grèves agricoles, localisées, se sont déclarées pour faire obtenir des augmentations de salaires aux ouvriers viticulteurs. Ces mouvements sont préparés par les meneurs socialistes et communistes qui ne sont pas très contents de la tournure des élections législatives.

Les matinées sont fraîches ; mais la température chaude de certains jours pousse la végétation qui est bien partie maintenant, avec des sorties de raisins satisfaisantes.

Les propriétaires viticulteurs sont pourtant inquiets, à cause de la température irrégulière. Ils craignent les maladies cryptogamiques et les orages de grêle. Aussi les détenteurs de vins hésitent à céder aux prix offerts, 18 fr. 50 et 19 fr. le degré.

Les marchés vinicoles sont calmes et il ne se traite pas d'affaires.

La clientèle du dehors ne s'alimente qu'à la dernière extrémité par petites quantités. Un wagon-réservoir après l'autre.

La préférence se porte sur les vins de faible degré, 7 à 8, pour avoir les prix les plus réduits. Ces vins se paient 150 à 160 fr. l'hecto.

La Chambre de Commerce a coté les vins de 9 à 10° 170 à 195 fr. l'hecto, de 10 à 11°, 190 à 205 fr. Nu, pris à la propriété, tous frais en sus.

Les arrivées de vins d'Espagne à Cette sont plus importantes que les mois précédents, ce qui pèse un peu sur nos vins à fort degré du Midi.

On ne signale pas encore d'affaires sur souches.

Toujours du calme sur les alcools.

En résumé, situation incertaine. — E. F.

Situation viticole et vinicole du Roannais. — Comme un peu partout, les travaux de culture sont bien en retard par suite des pluies persistantes d'avril et début de mai. Malgré ces intempéries et les froids qui en ont été un peu la conséquence, la végétation n'est pas en retard. Déjà les premiers papillons de Cochylis sont apparus vers le 28 avril et nous ne tarderons pas d'être en plein vol. Bien que les cocons ne paraissent pas nombreux sur les ceps, la quantité de papillons que l'on aperçoit soir et matin est déjà fort importante

Par apathie, indifférence, mauvais vouloir et découragés aussi par la mauvaise saison de l'année dernière et la mévente des vins, nos vignerons semblent se désintéresser de la lutte à entreprendre pour arriver tout au moins à limiter les dégâts importants que l'on constate chaque année, tant sous le rapport de la quantité des vins produits que sur la qualité.

En effet, comme suite de la Pourriture déterminée par les vers en 1927, un grand nombre de vins sont encore « louches » et par conséquent peu marchands, ce qui a déterminé les négociants à s'éloigner de notre vignoble qui a encore à peu près toute sa récolte en cave.

Les gelées des 11 et 12 courant ont causé d'irréparables dégâts dans les parties basses surtout. Dans certaines région, toute la récolte est perdue et dans l'ensemble du vignoble, on peut estimer la perte totale au tiers.

Il y a lieu de noter que la sortie des raisins s'annonçait fort belle. — J. T.

Situation du vignoble de Chablis. — Cette année sera une des tristes campagnes que le viticulteur de cette région aura connues !

A la première gelée, courant avril, on pouvait espérer encore 1/3 de récolte : c'est l'avantage des tailles longues (Guyot mixtes) pratiquées sur palissages fils de fer et la sortie des contre-bourgeons très fructifères, cette année, sur notre cépage beaunois.

Mais un violent orage survenu dans la soirée du 6 mai, trombes d'eau et grêle, a mis à mal une grande partie du vignoble : la terre descendit des co-

teaux, laissant de véritables ravins, et la grêle marqua son passage un peu partout dans la région Chablis-Auxerre.

Cette minime récolte, déjà réduite par toutes ces calamités, fut détruite dans la nuit du 11 au 12 mai par une gelée totale qui anéantit bourgeons et contre-bourgeons.

Voilà une suite de trois années où nous perdons partie de nos récoltes par les gelées.

Mais mai 28, c'est le squelette complet d'une végétation, sarments sans feuilles comme en décembre.

Je n'ai connu moi-même de gelée aussi intense depuis 1897.

C'est le découragement, la vigne déjà peu replantée depuis la guerre disparaît peu à peu par l'inculture, et cette année plus encore, les circonstances y contribuant.

C'est la désertion irrémédiable de nos campagnes, c'est l'exode évident de la jeune génération de viticulteurs, tonneliers, etc., etc.

Il existe un stock peu important de vins en cave chez les producteurs, quelques feuillettes seulement ; aucun cours n'est établi, aucun prix pratiqué.

Les communes circonvoisines de Chablis comme Milly, Poinchy, Fyé, Fontenay, Courgis, Fleys, La Chapelle, Villy, Maligny, ont subi dans leurs vignes la gelée totale aussi.

Lignorelles, plus élevé d'altitude, vignoble situé sur un plateau, serait épargné. — Henri Billaud.

Régime des alcools en Alsace-Lorraine et création d'une nouvelle législation sur les eaux-de-vie. — Les départements d'Alsace-Lorraine sont actuellement soumis, en ce qui concerne les alcools, à une législation nettement différente aussi bien de l'ancienne législation allemande que des prescriptions actuellement en vigueur dans le reste de la France. Or, les effets résultant de cet état de choses, nettement défavorables, sont à signaler :

L'allocation en franchise n'est pas accordée aux bouilleurs de cru alsaciens et lorrains et par là, un grave préjudice est porté à la production et aux intérêts en présence ; les trois départements, en effet, sont particulièrement riches par leur arboriculture fruitière, car, dans ces dernières années, des quantités de fruits et notamment des pruneaux et des mirabelles ont pourri sur les arbres. D'autre part, les marcs qui, autrefois, étaient distillés sont maintenant jetés sans avoir servi à la fabrication de l'alcool. Ce coup porté, par le régime actuel de l'alcool, à l'arboriculture fruitière, est d'autant plus néfaste que, dans certaines régions, cette production représente la ressource la plus importante, voire même la seule possible. L'urgence d'une réforme s'impose : les impôts qui frappent les eaux-de-vie sont exorbitants, les bouilleurs de cru n'ont plus aucun intérêt à distiller une quantité d'eaux-de-vie supérieure à celle jouissant de la franchise des droits. Si les cerises, en effet, peuvent, à la rigueur, supporter les droits élevés, il n'en est pas de même des produits de moindre valeur sans parler des marcs, pour lesquels les droits de consommation dépassent la valeur marchande de l'eau-de-vie elle-même.

D'autre part et outre la lourdeur des impôts, leur mode de perception et les nombreuses formalités auxquelles est soumise l'opération même de la bouillerie ne contribuent pas moins à rendre nettement impopulaire le régime actuel de l'alcool. D'après l'ancienne législation, les droits modiques dûs à l'Etat étaient payés d'un seul coup et la circulation des alcools s'opérait ensuite librement. Un minimum de personnel assurait la perception et le peu d'attrait que pouvait comporter la fraude, faute de bénéfice appréciable, suffisait à rendre celle-ci très peu appréciable et à sauvegarder les intérêts des bouilleurs et du fisc.

Le système de perception actuel est compliqué et aggrave encore la lourdeur des impôts. La suppression de la libre circulation des eaux-de-vie, a irrité la population et l'introduction en franchise des droits, d'une certaine quantité, n'a pas apaisé les mécontentements. Le producteur agricole, en effet, risque de garder chez lui indéfiniment le produit de sa distillation faute de pouvoir l'écouler chez des acheteurs voisins en raison de la difficulté de circulation.

Par suite le penchant vers la contrebande ne va pas en diminuant. D'autre part, la rigueur des pénalités qui la répriment ne saurait être dépassée et la façon de procéder des agents du fisc donne beaucoup matière à critique. La majeure partie de la population se composant de petits cultivateurs et arboriculteurs sensiblement touchés par la réglementation actuelle, on comprend les efforts faits par les intéressés pour aboutir à une refonte du régime en vigueur qui, d'ailleurs, ne lèserait en rien le budget de l'Etat et ne pourrait que le faire bénéficier d'une diminution de personnel. On peut affirmer, en tout cas, que si la réforme demandée se fait attendre, la bouillerie de cru dans les départements recouvrés cessera rapidement d'exister : il faut rendre aux bouilleurs la liberté d'antan, le vote d'un système d'imposition pareil ou analogue à celui auquel ils étaient accoutumés.

En raison du long exposé de motifs résumé ci-dessus, la proposition de résolution suivante vient d'être proposée aux votes de la Chambre :

« Le Gouvernement est invité à ordonner, sans délai, une enquête sur la répercussion et les effets que la législation actuelle sur les alcools a eu pour les bouilleurs de cru des provinces recouvrées, et à soumettre à la Chambre, avant la fin de la présente législature un projet de loi susceptible de supprimer les défectuosités signalées dans l'exposé des motifs qui précède ».

En l'espèce, une législation plus libérale nous paraît de nature à faciliter, — dans un pays de petites productions, — la fabrication d'alcools et d'eaux-de-vie de marque, qui menace de péricliter sous le régime actuel. — M. D.

Relations douanières franco-lithuaniennes. — Un accord provisoire serait sur le point d'intervenir avec la Lithuanie, nous accordant le traitement de la nation la plus favorisée et faisant bénéficier, en retour, certains produits lithuaniens du bénéfice du tarif minimum à leur entrée en France.

Cet accord présenterait, au point de vue de notre développement commercial en Lithuanie, le plus grand intérêt, puisqu'il empêcherait que nous soit appliqué, à partir du 1er octobre prochain, le décret majorant de 30 % les droits de douane sur les importations des pays n'ayant pas conclu de traité avec la Lithuanie. — M. D.

Concours Régional agricole de Châteauroux. — Un Concours Régional agricole aura lieu à Châteauroux, les 26, 27 et 28 mai 1928. Doté de plus de 100.000 francs de prix et récompenses par le Ministère de l'Agriculture, le Conseil général de l'Indre, la ville de Châteauroux, l'Office agricole de l'Indre et les Associations agricoles départementales, ce concours revêt une importance exceptionnelle en raison de la distribution des récompenses aux lauréats du Concours de la Prime d'Honneur de l'Indre, en 1928.

Cette manifestation agricole comprendra les concours ci-après :

Concours de la Prime d'Honneur ;
Concours spécial de la race bovine limousine ;
Concours spécial de la race ovine berrichonne de l'Indre ;
Concours régional de la race ovine charmoise ;
Concours de reproducteurs de la race bovine normande ;
Concours laitier et beurrier ouvert à toutes les races bovines ;
Concours de reproducteurs de l'espèce porcine ;
Concours de reproducteurs de l'espèce caprine et Concours laitier ;
Concours de chevaux de trait ;
Concours d'Aviculture ;
Exposition de machines et de matériel agricoles.
Foire aux vins et eaux-de-vie ;
Exposition de machines et de matériel agricoles.

Pour tous renseignements, s'adresser à M. le Directeur des Services agricoles de l'Indre, Commissaire général du Concours, 47, place Voltaire, à Châteauroux. (Tél. : 320.)

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 2 fr. 75 à 3 fr. 20 le litre.

Vente en demi-gros : Vins rouges de 8° à 10°, de 565 à 665 fr. ; Vins blancs de 8° 1/2 à 10° 1/2, de 665 à 700 francs la pièce.

Prix au détail : vin rouge, de 660 à 710 fr., vin blanc dit de comptoir, 720 fr. à » fr. Bordeaux rouge vieux 900 fr., Bordeaux blanc vieux 950 fr. Ces prix s'entendent à la pièce nue.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, » fr. à » fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de » à » francs. Vins blancs de Blois, » à » francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Vouvray, de 700 à 1.000 francs. Bourgueil ou Chinon, à » francs l'hectolitre. Vins blancs, de » à » francs. Vins rouges, de » à » francs l'hectolitre à la propriété. Rouges Saint-Avertin, de 600 à 650 fr.

Vins d'Anjou : Vins rougets, 550 fr. à 650 fr. Rouges, 600 fr. à » fr. Rouges supérieurs, de 700 fr. à 1.000 fr. Vins blancs, de » fr. à » fr. Vins blancs supérieurs, de » fr. à » fr. la barrique.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1927 : 1er choix, 750 à 850 fr. ; 2e choix, de 650 à 750 francs. Gros plant 1927, de 350 à 450 fr, la pièce de 228 litres, prix au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1927 toutes qualités réunies, le degré 15 fr. 50 à 18 fr. 50. Vins blancs, de 16 fr. 50 à 17 fr. 50 le degré Trois-six de marc, de » à » fr. Trois-six de marc, » francs; les 100°, » francs.

Midi. — *Nîmes (21 mai 1928).* — *Cote officielle :* Vins rouges ordinaires : Récolte 1927, de 142 à 162 fr. ; Vins rouges supérieurs, de 155 à 190 fr. ; Costières, de 190 à 230 fr. ; Vins blancs, de 10 à 12°, de 180 à 220 fr. ; Rosé, 8 à 10°, de 145 à 180 fr. l'hectolitre. Trois-six de vin 86°, de 980 à 1.000 fr. ; trois-six de marc 86°, de 920 à 930 fr. ; eau-de-vie de marc 52°, de 540 à 550 francs l'hectolitre.

Montpellier (15 mai 1928). — Récolte 1927 : Vins rouges ordinaires. de 8° à 9°, de 155 fr. à 175 fr. l'hecto. Rouges supérieurs, de 9° à 10°, de 170 à 195 fr, de 10 à 11°, de 190 à 205 fr. Rosé, le degré de » à » fr. ». Blancs de blanc, le degré, de » fr. à » fr. » le degré. Esprit de vin à 86°, » à » fr. l'hectolitre. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, » fr. à » fr. Marc 52°, de » à » fr. l'hectolitre. Rectifié, de 95 à 97° les 100 degrés, à » francs. Lie de vin, de » à » francs l'hectolitre.

Béziers (18 mai). — Récolte 1927 : Vins rouges de 7°5 à 11°, de 152 à 210 fr. Vins rosés, de 8 à 10°5, de » fr. » à » fr. » le degré; Bourrets et Picpouls, de 9 à 10°, de » fr. » à » fr. » le degré. Trois-six de vin, 86°, de 1.030 fr. à » fr. Eau-de-vie de Béziers 52°, 675 fr. : trois-six de marc 86°, 945 fr. Eau-de-vie de marc 52°, de 560 à 570 fr. Fine Béziers 52°, 885 francs.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 20 mai 1928.

Vins rouges de 9 à 10°, de 180 à 200 fr. ; de 10 à 11°, de 200 à 215 fr. ; de 11 à 12°, de 215 à 230, avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne (19 mai). — Récolte 1927 : vins rouges de 8 à 11°, de 160 fr. à 215 fr. l'hecto suivant délai et conditions de retiraison. Alcools, trois-six vin, de 86°, de » fr. à » fr. l'hectolitre; trois-six de marc, de » à » francs l'hectolitre. Pas de cote.

Perpignan (19 mai). — Vins rouges de 8 à 11°, de 158 fr. à 205 fr. l'hectolitre. Pas d'affaires. Alcool 96/97° de » à » francs l'hectolitre les 100 degrés. Pas de cote.

Vins d'Alsace : Vins blancs courants : Nouveaux 1927, 350 à 370 fr. Haut-Rhin, 320 à 350 fr. Bas-Rhin, vieux, » à » fr. Haut-Rhin, » à » fr. Bas-Rhin. Vins blancs supérieurs : Nouveaux 1927, 440 à 460 fr., Haut-Rhin, 400 à 420 fr. Bas-Rhin. Vins vieux, » à » fr. Haut-Rhin, » à » fr. Bas-Rhin. Vins blancs fins nouveaux, 500 à 600 Haut-Rhin, » à » Bas-Rhin. Vins rouges nouveaux, 240 à 250 fr. Haut-Rhin, 200 à 220 et Bas-Rhin.

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 174 fr. » à 177 fr. » ; orges, 127 fr. à 152 fr., escourgeons, 127 fr. à 136 fr. ; maïs, 129 fr. 00 à 135 fr. 00 ; seigle, 146 à 150 fr. ; sarrasin, 118 fr. à 119 fr. ; sorgho, » fr. à » fr. » ; avoines, 135 fr. à 142 fr. 00 On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 202 fr. 94. — Buenos-Ayres, 130 fr. 30. — Chicago, 142 fr. 14. — Sons, 72 fr. à 100 fr.

Pommes de terre. — Hollande, de 70 à 75 fr. — Blanche, de 50 à 60 fr. ; jaune commune, de 62 à 70 francs ; Saucisse rouge, de 70 à 90 francs ; d'Algérie, de 210 fr. à 289 fr. — Rosa, 100 à 105 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 280 à 310 francs ; paille d'avoine, de 240 à 270 fr. paille de seigle, 280 à 310 fr. ; luzerne, 350 à 390 fr. ; foin, 320 à 360 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 148 fr. » (Marseille) ; d'arachide rufisque extra-blanc, 139 fr. 50 (Marseille) ; palmistes 112 fr. 00 ; de coprah, 130 francs.

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de 1.030 fr. à » fr. l'hecto nu. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 278 fr. 50 à 279 fr. 00.

Bétail (La Villette le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 2 fr. 00 à 18 fr. 30. — Veaux, 4 fr. 50 à 16 fr. 00. — Moutons, 3 fr. 50 à 30 fr. 00. — Porcs, 9 fr. 50 à 16 fr. 50.

Crème de tartre, » fr. les 100 kilos ; Tartre brut, » fr. » à » fr. » le kilo — Lies de vin liquides, de » à » fr. l'hectolitre.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. 00 le kilogr. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kg. — Anhydride sulfureux, 210 à » francs. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 % de potasse, 17 fr. 50 ; sulfate de potasse /46 %, 98 fr. 70 chlorure de potassium, 49 % 72 fr. 00. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15 % d'azote, de 122 fr. 50 à 124 fr. 00 les 100 kilos. — Nitrate de potasse, 215 à 230 francs les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20 %), 122 fr. 00 à 124 fr. 00. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 25 fr. 00 à 30 fr. 50 les 100 kg. ; superphosphate d'os (G. M.), (0.5 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 45 fr. 50 — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 51 fr. ». — Cyanamide « En sac » granulé 15 % d'azote, 85 fr. 50

Sulfate de cuivre, cristaux 98/99, de 340 à 350 fr. les 100 kg. — **Sulfate de fer** 9/10 % en sacs de 100 kil., 36 fr. à ». — **Soufre sublimé** pur, 132 à » fr. — **Soufre trituré,** 98-99 %, 134 fr. — **Chaux,** 38 %, » à 32 fr. — **Nicotine** à 500 gr., 375 fr. les 5 litres. — **Arseniate de plomb,** 710 fr. les 100 kg. — **Suifs Glycérinés** 80 %, 445 fr. les 100 kg.

Fruits et primeurs — Cours des Halles centrales de Paris : Abricots d'Espagne, de 600 fr. à 800 francs ; Amandes vertes, de 600 fr. à 900 fr. ; Bananes Canada, 110 fr. à 200 fr. — Cerises Midi, de 600 à 800 fr. — Fraises de Carpentras, de 600 à 1.200 fr. — Tomates Algérie, de 400 à 600 fr. — Asperges, de 300 à 680 fr. les 100 kg. — Citrons Algérie, de 25 à 50 fr. le 100. — Ail, 100 à 250 francs les 100 kilogs. — Champignons, 800 à 1.300 francs. — Epinards, 50 à 150 fr. les 100 kg. — Choux-fleurs, 100 à 250 fr. le 100. — Oranges d'Espagne, de 300 à 450 fr. — Artichauts Espagne, 40 à 80 fr. — Haricots verts d'Algérie, de 450 à 750 fr. — Poireaux, 275 à 375 fr. les 100 bottes — Oignons, 250 à 300 fr. les 100 kilos. — Pommes choix, 300 à 1.500 francs. — Pommes communes, 250 à 400 fr. les 100 kilos.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 13 au samedi 19 mai 1928

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim
			PARIS					TOULOUSE	
Dimanche.	16 »	7 »	11. 5	»	....13....	17 »	4 »	10. 5	»
Lundi.....	15 »	5 »	10 »	»	....14....	21 »	6 »	13. 5	»
Mardi.....	17 »	7 »	12 »	»	....15....	20 »	11 »	15. 5	11
Mercredi..	13 »	7 »	10 »	0.3	....16....	16 »	3 »	9. 5	»
Jeudi. ...	14 »	6 »	10 »	4	...17....	16	8 »	12 »	0.4
Vendredi..	14 »	7 »	10. 5	2	....18....	10 »	5 »	7. 5	»
Samedi....	15 »	7 »	11 »	3	....19....	17 »	9 »	13 »	5
			STRASBOURG					NIMES	
Dimanche.	15 »	8 »	11. 5	1	....13....	18	7 »	12. 5	»
Lundi.....	15 »	» »	» 5	»	....14...	21 »	7 »	14 »	»
Mardi.....	18 »	7 »	12. 5	»	....15. ..	18 »	10 »	14 »	9
Mercredi..	11 »	6 »	8. 5	3	....16....	12 »	» »	» »	»
Jeudi.....	12 »	5 »	8. 5	3	....17....	18 »	10 »	14 »	0.4
Vendredi..	13 »	4 »	8. 5	3	....18....	19 »	6 »	12. 5	»
Samedi....	14 »	6 »	10 »	0.1	....19...	19 »	11 »	15 »	0.4
			LYON					BORDEAUX	
Dimanche.	15 »	3 »	9 »	»	....13....	18 »	2 »	10 »	»
Lundi.....	19 »	4 »	11. 5	»	....14....	20 »	8 »	14 »	»
Mardi.....	22 »	9 »	15. 5	»	....15....	21 »	11 »	16 »	»
Mercredi..	16 »	9 »	12. 5	3	....16....	18 »	3 »	10. 5	»
Jeudi.. ...	14 »	7 »	10. 5	0.3	....17....	15 »	5 »	10 »	»
Vendredi..	16 »	6 »	11 »	»	....18....	15 »	» »	» »	3
Samedi....	19 »	6 »	12 5	»	....19....	19 »	8 »	13. 5	2
			MARIGNANE					NANTES	
Dimanche	18 »	4 »	11 »	»	....13....	17 »	4 »	10. 5	»
Lundi.....	21 »	» »	» »	»	....14....	18 »	6 »	12 »	»
Mardi.....	19 »	12 »	15. 5	»	....15....	17 »	7 »	12 »	»
Mercredi..	15 »	12 »	13. 5	8	....16....	15 »	6 »	10. 5	»
Jeudi.....	19 »	11 »	15 »	»	....17....	14 »	4 »	9 »	»
Vendredi..	18 »	5 »	11. 5	»	....18....	14 »	7 »	10 5	4
Samedi....	20 »	9 »	14. 5	»	....19....	14 »	3 »	8. 5	0.5

Le Gérant : P. Nevbu.

PARIS. — SOC. G^e D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.